



ESAME DI STATO

DOCUMENTO del CONSIGLIO di CLASSE

(Art.6 O.M. 252 del 19.05.2016)

a. s. 2015/2016

Indirizzo: **ENOGASTRONOMICO**

Classe 5 AB

Redatto il 16 MAGGIO 2016

Affisso all'albo il 16/05/2016

Docente Coordinatore della classe: prof. GABOARDI FEDERICA

Obiettivi generali dell'indirizzo di studi:

- Assimilazione di conoscenze ed abilità nei singoli ambiti disciplinari per consentire all'alunno l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative e ricettive.
- Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici.
- Capacità di utilizzare gli strumenti professionali.
- Capacità di recepire i cambiamenti, di comprendere e fare proprie le esigenze dell'utenza.
- Spirito di adattamento ed iniziativa.
- Capacità di organizzazione personale e di applicazione responsabile e metodica.

Profilo della classe:

La classe è formata da 27 alunni di cui 16 maschi e 11 femmine. Gli studenti provengono tutti dalla classe 4 Ab, ad eccezione di due alunni ripetenti dalla 5 Ab e di un alunno proveniente dall'Istituto Alberghiero di Salsomaggiore Terme. Dal mese di gennaio un alunno non ha più frequentato il corso di studi. Sono presenti nel gruppo classe 3 alunni BES. L'attività didattica, nell'anno scolastico 2015-16, ha fatto sempre riferimento agli obiettivi generali dell'indirizzo di studi che intende favorire l'inserimento degli alunni nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative e ricettive. Il corso di studi è stato impostato sullo sviluppo e la strutturazione di conoscenze e di abilità nei singoli ambiti disciplinari, con particolare attenzione ai linguaggi settoriali e specifici. Tra gli obiettivi perseguiti si è privilegiato il miglioramento delle capacità degli alunni di utilizzare gli strumenti professionali insieme con la crescita dei livelli di organizzazione personale e di applicazione responsabile e metodica del proprio percorso di studio.

Non è stato possibile garantire la continuità didattica nelle seguenti discipline: Lab. di cucina e Scienze motorie e sportive.

Gli obiettivi educativi sono stati raggiunti solo da pochi alunni, infatti per la maggior parte della classe il comportamento disciplinare, i rapporti personali e il comportamento soprattutto nei laboratori è stato poco corretto durante tutto il corso di studi e solo una minima parte degli studenti ha sviluppato pienamente l'impegno personale e il rispetto delle consegne.

Alcuni docenti segnalano di aver raggiunto parzialmente gli obiettivi didattici dichiarati dal piano disciplinare, soprattutto per quanto riguarda il consolidamento di alcune abilità tecnico-scientifiche.

I risultati ottenuti non sono soddisfacenti, solo uno stretto gruppo di alunni motivati ha ottenuto risultati discreti.

Per quanto riguarda il settore professionale la classe ha partecipato ad incontri di approfondimento che hanno toccato argomenti e ambiti del settore ristorativo, dimostrando sufficiente motivazione e disponibilità a seguire le attività proposte dalla scuola.

Per quanto riguarda l'ambito professionalizzante gli studenti hanno stanno partecipando, dal 9 al 21 maggio 2016, ad uno stage professionale.

Obiettivi didattico-educativi della classe:

- Organizzare e gestire in modo autonomo il proprio lavoro scolastico, sia a scuola che a casa, prendendo appunti durante le lezioni, sottolineando i libri di testo, facendo sintesi e/o producendo mappe concettuali.
 - Organizzare il proprio tempo valutando le esigenze dello studio con eventuali attività extrascolastiche quali lo sport o altri interessi personali.
 - Elaborare ed utilizzare un metodo adeguato all'analisi, alla sintesi e alla comunicazione di testi di generi diverso.
 - Agire con responsabilità, rispettare i diritti altrui, ed esercitare i propri con decisione e convinzione ma sempre nel rispetto di regole condivise. In presenza di interessi contrastanti cercare di mediare non alimentando conflitti.
 - Creare un clima sereno in ogni momento della vita scolastica, partecipando in modo attivo e costruttivo. Nelle relazioni interpersonali, applicare il principio della tolleranza, che implica accettazione e rispetto per ogni forma di differenza.
 - Affinare le proprie abilità comunicative sia orale, sia scritte, relativamente alle discipline affrontate, per esprimersi in modo pertinente, chiaro e comprensibile utilizzando anche il lessico specifico in modo appropriato.
 - Saper relazionare i contenuti delle diverse discipline e anche operare relazioni tra diversi ambiti disciplinari.
 - Saper individuare i rapporti causa/effetto, analogie e differenze relativi ai vari contenuti disciplinari.
 - Saper operare una valutazione delle informazioni cogliendone l'attualità e l'attendibilità.
-

Composizione della classe:				
F	M	TOT	Promossi 2014/2015	Promossi allo Scrutinio differito 2014/2015
11	16	27	13	11

Continuità didattica			
Disciplina	Docente	Continuità nelle classi III-IV-V	Discontinuità nelle classi III-IV-V
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Ardigò Elena Maria Donata	X	X
Lab di serv. Eno. Cucina	Ruscelli Massimiliano	X	
Inglese	Gusberti Paola	X	X
Tedesco	Ferrarsi Danae	X	X
Matematica	Gaboardi Federica	X	
Italiano	Quattrini Maura		X
Storia	Quattrini Maura		X
Francese	Mangano Lucrezia	X	
Religione	Colnaghi Raffaele	X	
Scienze motorie e sportive	Taino Pierpaolo		X
Diritto e Tecn. Amm.ve	Giovanna Rovelli		X
Lab.di.serv.Enog. Sala e Vendita	Antonio Romano	X	
Sostegno	Pecchini Anna	X	

Metodologia didattica					
Discipline	Lezione frontale	Lavori di gruppo	Ricerche	Studio di casi	Discussione guidata
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X	X	X		X
Lab di serv. Eno. Cucina	X	X			X
Inglese	X	X		X	X
Tedesco	X	X			X
Matematica	X	X		X	X
Italiano	X				X
Storia	X				X
Francese	X				X
Scienze motorie	X	X			X
Religione	X			X	X
Diritto e tecn. Amm.ve	X	X			X
Lab. di Enog. Sala e Vendita	X	X	X		X

Mezzi e strumenti							
Discipline	Laboratori	Audiovisivi	Palestra	Attività di recupero e sostegno	Materiale didattico e libro di testo	Biblioteca	Lettrici L ₂
Scienza e Cultura dell'Alimentazione		X		X	X		
Lab di serv. Eno. Cucina	X			X	X		
Inglese		X		X	X		
Tedesco		X		X	X		
Matematica				X	X		
Italiano		X		X	X		
Storia		X		X	X		
Francese		X		X	X		
Scienze motorie			X	X			
Religione		X			X		
Diritto e tecn. Amm.ve	X			X	X		
Lab.di. Eno. Sala e Vendita	X			X	X		

Discipline - Libri di testo - Contenuti Disciplinari e relativi Tempi

(* = argomenti che verranno completati dopo il 15 maggio)

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

LIBRO DI TESTO: Scienza e cultura dell'alimentazione enogastronomia sala e vendita autori: A. Machado - edizioni Poseidonia

Finalità della disciplina:

Ampliare e approfondire le conoscenze acquisite nel precedente corso di studi passando da una interpretazione educativo–alimentare del primo biennio e prevalentemente merceologica del terzo anno, ad una analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali legati alla ristorazione.

MODULO 1 : Alimentazione nell'era della globalizzazione h=5

- U.D. 1.1 Cibo e religioni

Valore simbolico degli alimenti nelle varie fedi religiose

Regole alimentari:

tradizione ebraica

tradizione cristiana

tradizione islamica

tradizione induista

- U.D. 1.2 Nuovi prodotti alimentari

Nuovi prodotti

Alimenti destinati ad una alimentazione particolare

Integratori alimentari

Alimenti funzionali

Alimenti O.G.M.

MODULO 2: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche h=18

- U.D. 2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Aspetti generali

Classificazione delle diete

Dieta nell'età evolutiva: lattante, neonato, bambino, adolescente

Dieta nell'età adulta. Piramide alimentare.

Dieta nella terza età.

Dieta in gravidanza.

Dieta in allattamento.

- U.D. 2.2 Dieta e stili alimentari

Dieta e benessere

Stili alimentari

Dieta dello sportivo

Dieta mediterranea. Piramide alimentare.

Dieta vegana, vegetariana, crudista.

Dieta macrobiotica.

Dieta eubiotica.

- U.D. 2.3 Alimentazione nella ristorazione collettiva

Mense scolastiche

Mense aziendali

Ristorazione nelle case di riposo

Ristorazione ospedaliera

MODULO 3: La dieta nelle principali patologie h=19

- U.D. 3.1 La dieta nelle malattie cardio vascolari

Aspetti generali

Ipertensione

Iperlipidemia

Arteriosclerosi

Aterosclerosi

- U.D. 3.2 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Aspetti generali

Gastrite

Ulcera

Stipsi e diarrea

Colite

Malattie epatiche: epatite, cirrosi

- U.D. 3.3 La dieta nelle malattie metaboliche

Aspetti generali

Diabete mellito

Obesità

Gotta

Uricemia

Osteoporosi

- U.D. 3.4 La dieta in caso di allergie e intolleranze alimentari

Aspetti generali

Reazioni avverse al cibo.

Allergie e intolleranze alimentari

Intolleranza al lattosio

Celiachia

Diagnosi delle allergie e intolleranze alimentari

Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

- U.D. 3.5 Alimentazione e cancerogenesi

La dieta preventiva dei tumori

- U.D. 3.6 Disturbi del comportamento alimentare

Anoressia

Bulimia

MODULO 4: I rischi e la sicurezza nella filiera alimentare h=65

- U.D. 4.1 Contaminazioni fisiche e chimiche

Aspetti generali

Fattori tossici e residui dell'attività umana

Contaminazioni fisiche: particellare e radioattiva.

Contaminazioni chimiche:

fitofarmaci

fertilizzanti

zoofarmaci

contenitori per alimenti

PCB

IPA

metalli pesanti

- U.D. 4.2 Contaminazioni biologiche

Aspetti generali

Contaminazione da virus
Contaminazione da batteri
Contaminazione da prioni
Contaminazioni da muffe e lieviti
Tossinfezioni trasmesse dagli alimenti :
salmonellosi
intossicazione stafilococcica
tifo e paratifo
colera
epatite A E
botulismo
shigellosi
tossinfezione da bacillus cereus
amebiasi
teniasi
trichinosi
listeriosi
anisakidosi
toxoplasmosi
tossinfezione da clostridium perfringens
lieviti: pichia
muffe: aspergillus niger

- U.D. 4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

Aspetti generali

Additivi : classificazione ed esempi

- U.D. 4.4. Sistema HACCP e certificazioni di qualità

Aspetti generali: tracciabilità, rintracciabilità, filiera alimentare

Igiene degli alimenti

Qualità totale degli alimenti

Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: igiene ambiente, materie prime, attrezzature e persona

Manuali B.P.I.

Autocontrollo e HACCP.

Controllo ufficiale degli alimenti.

Frodi alimentari.

Certificazioni di qualità degli alimenti. Marchi alimentari

Nel corso dell'anno scolastico sono state eseguite esercitazioni scritte sotto forma di temi.

Alcuni argomenti sono stati trattati in collaborazione al docente di sala bar.

DISCIPLINA: Laboratorio organizzazione servizi ristorativi

LIBRO DI TESTO: Gourmet plus .la scuola di enogastronomia ed mista Paolo gentili

MODULO 1

U1 I grandi gastronomi del passato e del presente

U2 Gastronomia e società

U3 Il mercato enogastronomico

MODULO 2

U1 La gastronomia regionale italiana
U2 La gastronomia nel mondo
U3 La cucina innovativa

MODULO 3

U1 I prodotti alimentari
U2 Approvvigionamento e gestione delle merci

MODULO 4

U1 L'organizzazione dell'impianto di cucina
U2 L'organizzazione del lavoro di cucina
U3 La cottura degli alimenti

MODULO 5

U1 Il menu e la politica dei prezzi
U2 Il banqueting e i servizi esterni
U3 Sicurezza e tutela sul lavoro

TOTALE ORE SVOLTE DI PROGRAMMAZIONE 66

DISCIPLINA: LINGUA e CIVILTA' INGLESE

LIBRO DI TESTO: TOAST @School

-
Casa Editrice IL CAPITELLO

CATERING

How to compile a menu
Special menus
Profit and Non Profit Catering
School Lunches
Hospital Tray Service
Airline Tray Service
Cruise Ship Dining
Home Delivery
Online Restaurant Delivery
Development .Ordering Food Online

ITALY and FOOD

A Long Lasting Love Story

Aosta Valley
Piedmont
Liguria
Lombardy
Trentino-Alto Adige
Veneto
Friuli Venezia Giulia
Emilia Romagna
Toscany
The Marches
Umbria
Lazio
Abruzzo
Molise
Campania
Apulia
Basilicata
Calabria
Sicily
Sardinia

Development: A King Among Cheeses : PARMIGIANO REGGIANO

WINE

Wine Tasting

Some of the most important whites and reds-fortified wines and sparkling ones

The Role of Labels and Appellations

Food and Wine Pairing (the two most relevant theories of wine and food pairing)

HACCP : Something about its safety procedures and applications.

DISCIPLINA: Tedesco

LIBRO DI TESTO: Mahlzeit, Loescher

Moduli-UU.DD.:

Codice	Unità Didattica	Ore
	Modulo A	15
A1-Q-Eno	Kapitel 4: Kochrezepte Die Brezelrezept, die Sachertorte, die Matjes	
A2-Q-Eno	Lektion 3: Regionale Küche aus Deutschland Die bayerischen Spezialitäten, Schleswig Hostein, Saarland: die Kartoffeln	
	Modulo B	20
	Kapitel 5: Lokale und Gaststätten	
B1-Q-Eno	Lektion 1: Essgehen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern Deutsche Essengewohnheiten Die gesunde Ernährung	
B2-Q-Eno	Lektion 2: Typisch italienische Lokale	

	Das Restaurant, die Trattoria, die Pizzeria	
B3-Q-Eno	Lektion 3: Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern Das Café, die Kneipe, der Biergarten	
	Modulo C	20
C1-Q-Eno	Deutsche Traditionen und Volksfeste Das Oktoberfest, der Advent, Das Erntedankfest,	
C2-Q-Eno	Das Brot und Brotsorten Die Wurst und Wurstsorten Das deutsche Bier, die Bierverskostung, der Braunprozess Die deutschen Weine, Weinanbaugebieten,	
	Modulo D	10
D1-Q-Eno	Lektion 1: Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: die Anzeige	
	Lektion 2: Auf der Suche nach Personal: der Lebenslauf, die Bewerbung	
	Lektion 3: Berufliche Kontakte	
	UD Civiltà: die Nazi Diktatur – Adolf Hitler	

DISCIPLINA: Matematica

LIBRO DI TESTO: Lineamenti di Analisi SUV – Bergamini, Trifone, Barozzi - Zanichelli

Moduli

Ripasso (15 ore)

disequazioni di 1° e 2° grado intere e fratte
studio di funzione (dominio e segno)

MODULO 1 : Elementi di analisi (35 ore)

Studio di funzioni razionali fratte(dominio,intersezione con gli assi segno della funzione)

ricerca degli asintoti

derivata di una funzione e significato geometrico (retta tangente)

calcolo dei massimi,minimi relativi di una funzione con l'uso delle derivate

studio di funzione e relativo grafico.

Lettura del grafico di una funzione

MODULO 2 : Modelli matematici per semplici problemi di natura economica (30 ore)

Le funzioni costo fisso,costo variabile e costo totale .

Funzione costo medio

Funzione costo marginale

Funzione Ricavo

DISCIPLINA: Italiano

LIBRO DI TESTO: Sambugar-,Salà- Letteratura + - Volume 3 – La Nuova Italia

Moduli-UU.DD.:

UD 1A Realismo (5 h)

- Caratteri generali del contesto- storico culturale. Centri, luoghi e soggetti del movimento.
- Citazione di testi significativi di autori italiani e stranieri.

UD 2A Naturalismo e verismo (8 h)

- Caratteri generali del contesto storico- culturale.

UD 1B G. Verga (7 h)

- Collocazione storico -culturale, pensiero, formazione e poetica.
- Lettura e analisi dei seguenti testi: Da “Vita dei campi”: Fantasticheria, Prefazione a “L’amante di Gramigna”. Da “I Malavoglia: Prefazione, L’amaro ritorno di ‘Ntoni al paese. Il naufragio della Provvidenza. Da “Novelle rusticane”: La roba. Mastro Don Gesualdo: presentazione dei contenuti e dello stile.

UD 3A Decadentismo (8 h)

- Caratteri generali del contesto storico culturale.
- Baudelaire:” Corrispondenze,” “Albatro.”

UD 2B G. Pascoli (18 h)

- Collocazione storico –culturale , formazione e poetica .
- Lettura e analisi dei seguenti testi: da “Myricae”: Lavandare, Novembre, X agosto, L’assiuolo, Dialogo. Da “I canti di Castelvecchio”: ” Il gelsomino notturno”, Poetica e linguaggio del Fanciullino.Poesia e cucina: La polenta, Il risotto romagnolesco, La piada.
- Poemetto Italy: lettura di alcune strofe. Il fenomeno dell’ emigrazione nella Garfagnana.

UD 3B G. D’Annunzio (6 h)

- Collocazione storico- culturale, pensiero, formazione e poetica.
- Lettura e analisi dei seguenti testi: da “Il piacere”: Andrea Sperelli. Da “Alcyone”: La pioggia nel pineto, La sera fiesolana ,Stabat nuda aestas,Meriggio.
- Da “Notturmo”: brani scelti.

- **UD 4°(4 h).**

- Le Riviste Fiorentine : La Voce e Lacerba .Il Futurismo.Manifesto del movimento e Manifesto della letteratura futurista

UD5 Pirandello (7 h)

- Collocazione storico- culturale dell’autore e della sua produzione. Formazione, pensiero e poetica.
- Lettura ed analisi da “Novelle per un anno” : Il treno ha fischiato;da “Il fu Mattia Pascal”:brani scelti
- Il teatro di Pirandello: Così è ,se vi pare. Da “Sei personaggi in cerca d’autore”: Il dramma dei personaggi.

UD 6B G. Ungaretti(7 h)

- Cenni alla collocazione storico culturale, al pensiero, alla formazione ed alla poetica della raccolta “Allegria”.
- Lettura e analisi dei seguenti testi: Porto sepolto, Veglia, I fiumi, , Soldati,Fratelli.

UD 7B E. Montale (7 h)

- Cenni alla collocazione storico culturale, al pensiero, alla formazione e alla poetica de “Ossi di seppia”.

- Lettura e analisi dei seguenti testi: I limoni, Non chiederci la parola.

UD 1C Il romanzo italiano ed europeo nell'Ottocento e nel Novecento. (8 h)

- Il romanzo storico: I promessi sposi
- Il romanzo verista: I Malavoglia
- Il romanzo decadente: Il piacere
- Il romanzo moderno: Il fu Mattia Pascal ,La coscienza di Zeno

Produzione scritta: ripasso delle caratteristiche contenutistiche e formali del saggio breve, caratteristiche fondamentali contenutistiche e formali del testo argomentativi di cultura generale e di storia. Esercitazioni relative alla produzione di saggi brevi, analisi del testo, testi argomentativi (3 h).

DISCIPLINA: Storia

LIBRO DI TESTO: Tre secoli di storia – IL '900

Autori: Brancati-Pagliarani - Edizioni: La nuova Italia

Moduli-UU.DD.:

UD 1 Società ed economia di fine '800 (8 h)

- 2° Rivoluzione industriale: borghesia e proletariato - scenario ideologico – questione sociale – socialismo .La condizione socio - culturale dei contadini nelle campagne italiane.Visione di alcune sequenze del film “L ‘albero degli zoccoli.”
- Emigrazione italiana in età giolittiana.Visione del film “Nuovo mondo”
- Età giolittiana in Italia e scenario internazionale

UD 2 Le due guerre mondiali . Imperialismo, fascismo, nazismo (30 h)

- L'Italia del 1° conflitto mondiale :cause ,neutralisti e interventisti .Svolgimento del conflitto sul fronte italiano. Visione del film”Torneranno i prati”.Trattati di pace e impresa di Fiume
- Cenni alla rivoluzione russa
- Situazione economica e sociale tra le due guerre
- Il fascismo in Italia
- Il nazismo in Germania
- Lo stalinismo sovietico : la realtà dei lager e gulag
- La 2° guerra mondiale e la Liberazione della penisola.Visione del film”L’uomo che verrà”
- Il ruolo della propaganda nell’affermazione dei regimi totalitari

UD 3 Economia e società nel 2° dopoguerra (20 h)

- Scenario del secondo dopoguerra . Est e Ovest : il mondo bipolare e la guerra fredda
- Italia repubblicana : ricostruzione istituzionale ed economica del paese

UD 4 Fasi storiche e alimentazione nel Novecento (5 h)

- (razionamento alimentare durante il secondo conflitto mondiale).

DISCIPLINA: FRANCESE

Libro di testo: Superbe!

Modulo 1

ALIMENTS ET PRÉPARATIONS CULINAIRES (12h)

Les légumineuses, les céréales, les corps gras, les fruits et les légumes, la viande de boucherie, la volaille, les œufs, les produits de la pêche

Grammaire: les pronoms personnels complément d'objet direct et indirect

Modulo 2

CUISINER (12h)

La conservation alimentaire : les méthodes physiques, les méthodes chimiques, les méthodes physico-chimiques et biologiques

Les techniques culinaires : la cuisson à l'eau, la cuisson des aliments dans un corps gras, la cuisson à la chaleur

Grammaire : le participe présent, le comparatif

Modulo 3

LA SÉCURITÉ ET L'ALIMENTATION (12h)

Régimes et nutrition : les aliments bons pour la santé, les aliments biologiques et les OGM, le régime méditerranéen, les allergies et les intolérance alimentaires

Les régimes alternatifs : macrobiotique et végétarien

Les régimes alternatifs : le crudivorisme, le régime fruitarien et les régimes dissociés

Grammaire : l'hypothèse

Modulo 4

POSTULER À UN EMPLOI (12h)

Les métiers de la restauration : comment devenir barman, serveur et sommelier

Trouver un travail :

- 1) comment rédiger un Curriculum Vitae
- 2) comment rédiger une lettre de motivation
- 3) les offres d'emploi et les entretiens

DISCIPLINA: Religione

LIBRO DI TESTO: Sergio Bocchini, Nuovo Religione e Religioni, EDB Bologna

Moduli-UU.DD.:

MODULO A: Sezione Antropologico-Religiosa

U.D.A6: *La ricerca di Dio: ragione e fede*. Contenuti:

1. La ragionevolezza della fede di fronte alla scienza e alla filosofia.

U.D.A7: *La domanda oltre la vita: L'escatologia*. Contenuti:

1. L'amore di Dio manifestato in Gesù Cristo: Verità definitiva.

MODULO B: Sezione Teologico-Biblica

U.D.B6: *Dio creatore. La creazione dell'uomo*. Contenuti:

1. Il libro della Genesi: rivelazione ispirata della verità dell'origine dell'essere mondano.

MODULO C: Sezione Morale

U.D.C8: IV°, VII°, VIII°, IX° e X° *comandamento*. Contenuti:

1. Non desiderare.

U.D.C9: *La morale sessuale*. Contenuti:

1. Matrimonio.

U.D.C10: *V° comandamento: Non uccidere*. Contenuti:

1. Aborto.

U.D.C11: *Cristianesimo e impegno sociale*. Contenuti:

1. Giustizia sociale.

MODULO D: Sezione Storico-Sociale

U.D.D4: *Scienza e fede*. Contenuti:

1. Complementari o contraddittori?

U.D.D6: *Il fenomeno satanismismo*.

1. Il problema del male.

Materia: Diritto e tecniche amm.ve delle strutture ricettive

Libro di testo: Diritto e tecniche amm.ve delle strutture ricettive. Tomo C enogastronomia, servizi di sala e vendita

Modulo: Le nuove dinamiche del mercato turistico (15h)

- Turismo e mercato turistico: domanda e offerta turistica
- Le attuali tendenze del mercato turistico
- Il mercato turistico: Nazionale, Internazionale ed integrato

Modulo Tecniche di marketing turistico e web marketing (35h)

- Il marketing: aspetti generali
- Marketing – mix e le varie politiche
- La pianificazione di marketing

Modulo: Business idea e progetto imprenditoriale (30h)

- Business idea e progetto imprenditoriale
- L'analisi economico-finanziaria e la gestione dell'impresa
- La pianificazione strategica ed operativa

Modulo: Filiera agroalimentare (10h)

- Le filiere agroalimentari: classificazioni e caratteristiche
- Le forme di commercializzazione e i prodotti a km zero

Modulo: Abitudini alimentari ed economia del territorio (5h)

- Il modello alimentare tradizionale
- I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia

Modulo: La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative. (5h)

- La qualità e la rintracciabilità dei prodotti agroalimentari
 - Il regolamento Ce e le altre norme europee (cenni)
-

DISCIPLINA: Laboratorio di Servizi Enogastronomia Sala e Vendita

Libro di testo: Tecniche di Sala Bar e Sommellerie Edizione “ALMA”

Modulo 1. U.D. 1 La Sicurezza Alimentare (22)

L'auto controllo e il sistema HACCP

Le azioni da compiere per il mantenimento dell'igiene

Alimenti e microrganismi

La conservazione degli alimenti: generalità i metodi fisici di conservazione

I metodi chimici di conservazione

U.D.2 Al Lavoro in Sicurezza

L'antifortunistica

Nozioni di primo soccorso

Modulo 2 U.D 3 La Qualità degli Alimenti (20)

Riconoscere la qualità

I diversi aspetti della qualità alimentare

Le abitudini alimentari

I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

Modulo 3 U.D 4 L'Azienda Enogastronomica (24)

Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche

Il reparto sala

Il bar

La sicurezza.

Modulo 4 U.D 5 Il Mondo del Vino (10)

La produzione del vitivinicola

La normativa del settore vitivinicolo

I vini speciali

U.D. 6 Il Vino in Italia

La produzione vitivinicola delle regioni italiane

Modulo 7 U.D 7 Analisi Sensoriale e Degustazione (14)

Analisi delle caratteristiche organolettiche

La Sommellerie

L'abbinamento tra cibo vino

Modulo 8 U.D 8 L'Offerta Enogastronomica (22)

Pianificare l'offerta enogastronomica

Programmare l'offerta gastronomica

Comunicare l'offerta enogastronomica

Modulo 9 U.D 9 Eventi Speciali (20)

Il Banqueting

Il Catering

La preparazione di un evento speciale

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	
Denominazione Profilo	<p>Alternanza scuola lavoro anno scolastico 2013/2014</p> <p>L'alternanza scuola lavoro offre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opportunità di apprendere e di sviluppare competenze di base e professionali • Affina le capacità relazionali e comunicative • Sviluppa l'attitudine alla cooperazione <p>Progetto Rimini</p>
Attività anni scolastici 2014-15 e 2015-16	<p>Quarta e Quinta annualità</p> <p>Lezione frontale in aula su predisposizione documento H.A.C.C.P.</p> <p>Lezione frontale antinfortunistica nei luoghi di lavoro</p> <p>Lezione frontale in aula su predisposizione documento aziendale sulla sicurezza 81/08</p> <p>Stage/tirocinio in aziende alberghiero ristorative di Rimini e locali</p>
Competenze acquisite	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi.</p> <p>Predisporre menu correlati con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a necessità dietologiche specifiche.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, comprensione, monitoraggio per ottimizzare le produzione di beni e servizi in relazione al contesto ristorativo.</p>

Per la valutazione dettagliata si rimanda alla specifica documentazione allegata.

ARGOMENTI DI CARATTERE MULTIDISCIPLINARE	
Argomenti	Discipline
Filiera agroalimentare	dir e tecn. amm.ve - alimentazione
Abitudini alimentari	dir e tecn. amm.ve – alimentazione - francese
Tracciabilità dei prodotti e qualità dei prodotti alimentari	dir e tecn. amm.ve - alimentazione
Sistema Haccp	alimentazione / laboratorio / francese
Qualità, certificazione di qualità, marchi di qualità	Alimentazione / Laboratorio Sala e vendita
Nozioni e conoscenze per operare nell'ottica della qualità nei servizi ristorativi	Alimentazione / Laboratorio Sala e vendita/ lab organiz servizi rist
Igiene alimentare.	Alimentazione / Laboratorio Sala e vendita/ lab organiz servizi rist
Sicurezza alimentare.	Alimentazione/ Laboratorio Sala e vendita/lab organiz servizi rist
Igiene nei servizi ristorativi.	Alimentazione/ Laboratorio Sala e vendita/ lab organiz servizi rist

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI e INTEGRATIVE	
Visite guidate	Non effettuate
Viaggio di istruzione	Non effettuato
Altre esperienze significative (conferenze, seminari e scambi culturali)	Partecipazione a un Convegno sui prodotti biologici organizzato da Coop Lombardia

OBIETTIVI PROGRAMMATI E OBIETTIVI REALIZZATI			
in termini di conoscenze, competenze, capacità acquisite			
*(Pienamente = da tutti; In buona parte = dalla maggioranza; Parzialmente = da una minoranza)			
Obiettivi programmati	Obiettivi realizzati*		
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Pienamente	In buona parte	Parzialmente
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nel precedente corso di studi, passando da una interpretazione educativo-alimentare del primo biennio e prevalentemente merceologica del terzo anno ad una analisi sistematica dei processi alimentari e nutrizionali legati alla ristorazione. 		X	
Competenze <ul style="list-style-type: none"> ▪ Approccio alle problematiche e alle procedure per l'operatività in un servizio ristorativo. 		X	
Capacità <ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere gli aspetti fondamentali per la sicurezza e l'igiene sul luogo di lavoro nei diversi ambiti ristorativi. ▪ Essere in grado di applicare le conoscenze acquisite alle diverse tipologie di servizi ristorativi. ▪ Essere in grado di presentare in modo chiaro e completo le nozioni acquisite. ▪ Conclusioni: gli obiettivi sono stati raggiunti in modo differenziato; mediamente la classe ha conseguito una discreta capacità di esposizione dei contenuti. Qualche alunno ha dimostrato difficoltà nella rielaborazione degli argomenti appresi. 		X	
DISCIPLINA: Laboratorio servizi di Enogastronomia Cucina			
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> ● Visione complessiva dell'azienda ristorativa e sua struttura <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere il significato dell'offerta enogastronomica ● Conoscere la produzione gastronomica, la sua normativa ● Conoscere l'abbinamento cibo vino 		X	
Competenze <ul style="list-style-type: none"> ● Acquisizione di capacità progettuali ed organizzative ● Saper determinare l'offerta enogastronomica <ul style="list-style-type: none"> ● Saper determinare ed utilizzare gli strumenti di cottura e conservazione 		X	
Capacità <ul style="list-style-type: none"> ● Operatività di settore capacità di analisi critica e soluzione di problematiche semplici. 		X	
DISCIPLINA: Inglese			
Conoscenze <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i contenuti di indirizzo proposti e la terminologia settoriale. - Conoscere le strutture morfo-sintattiche. 			X

Competenze - Saper comprendere testi scritti e orali di argomento settoriale. - Saper descrivere oggetti, strutture e procedure di carattere settoriale. - Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale.			X
Capacità - Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione. - Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale. - Saper elaborare testi di carattere settoriale (ricette, percorsi enogastronomici, cibi e bevande regionali, nazionali e internazionali).			X
DISCIPLINA: Tedesco			
Conoscenze - Conoscere i contenuti di indirizzo proposti e la terminologia settoriale. - Conoscere le strutture morfo-sintattiche.			X
Competenze - Saper comprendere testi scritti e orali di argomento settoriale. - Saper descrivere oggetti, strutture e procedure di carattere settoriale. - Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale.			X
Capacità - Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione. - Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale. - Saper elaborare testi di carattere settoriale (ricette, percorsi enogastronomici, cibi e bevande regionali, nazionali e internazionali).			X
DISCIPLINA: Matematica			
Conoscenze Saper studiare semplici funzioni razionali(con fattori di primo o secondo grado) Conoscere il significato e saper rappresentare le principali funzioni che caratterizzano un problema di natura economica Saper risolvere semplici problemi di natura economica.		X	
Competenze Saper interpretare il grafico di una funzione rispetto a : dominio, segno e intersezioni con gli assi, limiti agli estremi del dominio ed asintoti, andamento e punti di massimo o minimo relativi Saper interpretare le principali funzioni che caratterizzano un problema di natura economica		X	
Capacità Capacità di collegare ambiti tematici di diverse discipline Capacità di proporre soluzioni in modo sufficientemente autonomo ai diversi problemi proposti			X

DISCIPLINA: Italiano			
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Linee essenziali dello sviluppo storico / letterario nel tardo 800 e nel primo cinquantennio del novecento. 		X	
Competenze: <ul style="list-style-type: none"> Sapere collocare gli autori nel loro contesto storico -culturale. 			X
Capacità: <ul style="list-style-type: none"> Produrre un testo scritto in modo sufficientemente corretto dal punto di vista morfo-sintattico e grammaticale. 			X
DISCIPLINA: Storia			
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> Conoscere gli eventi più significativi della storia italiana ed europea del novecento. 		X	
Capacità: <ul style="list-style-type: none"> Riconoscere le dinamiche economiche, sociali e culturali che determinano gli esiti storici e stabilire opportune relazioni con il mondo attuale. 			X
Competenze: <ul style="list-style-type: none"> Interpretare un avvenimento storico in relazione alle cause che lo hanno determinato e alle conseguenze scaturite. 			X
DISCIPLINA: Francese			
Conoscenze Conoscere i contenuti di indirizzo proposti e la terminologia settoriale. Conoscere le strutture morfo-sintattiche.			X
Competenze Saper comprendere testi scritti e orali di argomento settoriale. Saper descrivere oggetti, strutture e procedure di carattere settoriale. Saper esprimere opinioni su argomenti di carattere settoriale.			X
Capacità Saper chiedere e dare informazioni nell'ambito della ristorazione. Saper rispondere per iscritto a domande su testi di argomento settoriale. Saper elaborare testi di carattere settoriale (ricette, percorsi enogastronomici, cibi e bevande regionali, nazionali e internazionali).			X
DISCIPLINA: Religione			
Conoscenze dei contenuti disciplinari			X
Competenze: aggiornare la Rivelazione Cristiana nella propria esistenza storica			X
Capacità: interpretare l'attualità storica alla luce della Rivelazione Cristiana Cattolica			X
DISCIPLINA: Scienze motorie			
Conoscenze degli aspetti principali delle tematiche trattate.		X	
Competenze: sa svolgere le funzioni di arbitraggio; sa lavorare in gruppo:		X	
Capacità: saper selezionare e produrre un controllo segmentario, gesti complessi adeguati alle varie situazioni spazio-temporali, un lavoro motorio protratto nel tempo; saper memorizzare gesti motori e sequenze.		X	

<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le nuove dinamiche del mercato turistico - Tecniche di marketing turistico e web marketing - Fasi e procedure di redazione di un Business plan - Filiera agroalimentare - Abitudini alimentari ed economia del territorio - La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative 		X	
<p>Competenze :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sa utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; - Sa applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Sa adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 			X
<p>Capacità :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche - Utilizzare le tecniche di marketing con attenzione agli strumenti digitali - Individuare le fasi e le procedure per redigere un Business Plan - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari 			X
Disciplina: Laboratorio servizi di Enogastronomia Sala e Vendita			
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Visione complessiva dell'azienda ristorativa e sua struttura ● Conoscere il significato dell'offerta enogastronomica ● Conoscere la produzione vitivinicola, la sua normativa ● Conoscere l'abbinamento cibo vino 		X	
<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Acquisizione di capacità progettuali ed organizzative ● Saper determinare l'offerta enogastronomica ● Saper determinare i prezzi di vendita food cost 		X	
<p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Operatività di settore capacità di analisi critica e soluzione di problematiche semplici. 		X	

VERIFICA e CRITERI di VALUTAZIONE	
DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assimilazione di conoscenze ed abilità per consentire all'alunno l'inserimento nelle strutture esecutive ed organizzative delle imprese ristorative. 2. Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici. 3. Capacità di utilizzare gli strumenti professionali. 4. Capacità di organizzazione dell'attività professionale.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscenza dei contenuti proposti pur con qualche lacuna. 2. Esposizione semplice ma corretta dei contenuti. 3. Si orienta tra gli argomenti proposti sufficientemente guidato.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scritte 3-4 a quadrimestre (sotto forma di questionari, temi, esercizi di applicazione). 2. Orali almeno 3 a quadrimestre.
DISCIPLINA: Laboratorio servizi enogastronomia settore cucina	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<p>Interesse, partecipazione, impegno nello studio. Conoscenza delle terminologia specifica del settore ristorativo. Conoscenza dei contenuti proposti con visione generale del settore</p>
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<p>L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse e compilare il quadro riassuntivo delle lezioni. Operare con adeguata autonomia nell'esecuzione di ricette all'interno di menu specifici della cucina nazionale ed internazionale. Deve sapere esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.</p>
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Si svolgeranno due verifiche scritte due per quadrimestre con domande aperte.
DISCIPLINA: Inglese	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<p>Efficacia e correttezza della forma espressiva Conoscenza dei contenuti proposti</p>
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<p>Rielaborazione dei contenuti e apporti personali agli argomenti trattati Partecipazione attiva alle lezioni</p>
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<p>Tre verifiche scritte a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento). Due verifiche orali a quadrimestre</p>
DISCIPLINA: Tedesco	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscenza dei linguaggi settoriali e specifici 2. Utilizzo delle strutture morfo-sintattiche della lingua 3. Utilizzo di terminologia adeguata
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscenza dei contenuti della disciplina con qualche lacuna, esposti in modo semplice e con qualche incertezza 2. L'alunno deve saper mostrare sufficiente interesse e partecipazione
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	<p>Scritte: 3 a quadrimestre (sotto forma di comprensione del testo, esercizi di grammatica, produzione scritta in maniera elementare) Orali: 1-2 a quadrimestre</p>
DISCIPLINA: Matematica	
Indicatori e/o descrittori adottati:	<p>Capacità di disegnare grafici di funzioni nota l'equazione Capacità di formulare modelli matematici di semplici problemi economici Capacità di trovare l'ottimo di semplici problemi di natura economica</p>
Esplicitazione del livello di sufficienza:	<p>Nelle prove strutturate si è attribuito un livello di sufficienza al conseguimento dei due terzi del punteggio massimo attribuito. Nella prova orale si è attribuito il livello di sufficienza a chi ha mostrato una conoscenza ed una esposizione sostanzialmente corretta dei contenuti e ha saputo orientarsi nella soluzione dei problemi anche se guidato</p>
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	E' stata effettuata una verifica al termine di ogni unità didattica tre ogni quadrimestre, una verifica orale sui contenuti svolti ogni quadrimestre ed una interrogazione scritta.

verifiche:	
DISCIPLINA: Italiano	
Indicatori e/o descrittori adottati:	1. Interesse, partecipazione, impegno di studio.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	1. L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse durante l'attività didattica e compilare il quadro riassuntivo delle lezioni. Deve sapere esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	1. Scritte: 3 a quadrimestre (sotto forma di questionari, temi ,esercizi di analisi del testo). 2. Orali: almeno 2 a quadrimestre.
DISCIPLINA: Storia	
Indicatori e/o descrittori adottati:	2. Interesse, partecipazione, impegno di studio.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	2. L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse durante l'attività didattica e compilare il quadro riassuntivo delle lezioni. Deve sapere esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	3. Orali: almeno 2 a quadrimestre.
DISCIPLINA: Francese	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Efficacia e correttezza della forma espressiva Conoscenza dei contenuti proposti
Esplicitazione del livello di sufficienza:	Rielaborazione semplice dei contenuti e apporti personali agli argomenti trattati Partecipazione attiva alle lezioni
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Tre verifiche scritte a quadrimestre (comprensione del testo, quesiti a risposta aperta, esercizi strutturali e di completamento). Due verifiche orali a quadrimestre
DISCIPLINA: Religione	
Indicatori e/o descrittori adottati:	Capacità di rielaborare i contenuti per l'attualizzazione
Esplicitazione del livello di sufficienza:	L'attenzione, l'interesse dimostrati ed una minima competenza d'interpretazione della storia alla luce della Rivelazione Cristiana
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	La verifica e la valutazione si sono basate sostanzialmente sull'effettiva attenzione, sull'interesse dimostrato, sulla partecipazione attiva, sulla capacità di interpretare l'attualità alla luce della Rivelazione Cristiana.
DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive	
Indicatori e/o descrittori adottati:	efficacia e correttezza dell'esecuzione e consapevolezza del gesto. Conoscenza dei contenuti proposti.
Esplicitazione del livello di sufficienza:	L'attenzione, l'interesse dimostrati ed una minima competenza nella esecuzione dei gesti motori.
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	le verifiche e la valutazione si sono basate sostanzialmente sull'effettiva attenzione, interesse dimostrato e sulla partecipazione attiva. Due valutazioni oggettive di prove cronometrate e misurabili x quadrimestre.
DISCIPLINA: Diritto e tec. Amm.ve della struttura ricettiva	
Indicatori e/o descrittori adottati:	efficacia e correttezza della forma espressiva comprensione dei contenuti
Esplicitazione del livello di sufficienza:	comprensione e conoscenza di contenuti orali e scritti, anche se non sempre esposti in modo formalmente corretto
Frequenza e caratteristiche delle verifiche:	Bimensile- Verifiche scritte : Domande aperte Verifiche orali programmate
DISCIPLINA: Laboratorio Sala e Vendita	
Indicatori e/o descrittori adottati	Interesse, partecipazione, impegno nello studio.

Esplicitazione del livello di sufficienza	L'alunno deve manifestare sufficiente partecipazione e interesse e compilare il quadro riassuntivo delle lezioni. Deve sapere esprimere gli aspetti essenziali dei contenuti proposti
Frequenza e caratteristiche delle verifiche	Si svolgeranno quattro verifiche scritte due per quadrimestre (sottoforma di domande aperte e multipont. Orali almeno due a quadrimestre

Simulazione della Prima prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
Analisi di un testo di Claudio Magris	A	4 ore
	B	4 ore
	C	4 ore
	D	4 ore

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione.

Simulazione della Seconda prova		
Argomento	Tipologia	Tempi
Allergie e intolleranze alimentari	Tema e 4 quesiti a risposta aperta	4 ore
Contaminazioni, additivi e frodi	Tema e 4 quesiti a risposta aperta (sceglierne 2)	6 ore

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione.

Simulazione della Terza prova			
Argomento	Tipologia	Discipline coinvolte	Tempi
Biergarten, deutsches Bier, ein deutsches Rezept	B	Tedesco	2h per quattro discipline
Testo di comprensione scritta: the service	A	Inglese	2h per quattro discipline
Préparations culinaires, aliments riches en protéines, techniques de conservation, HACCP, aliments bons pour la santé	B	Francese	2h per quattro discipline
Attività di Marketing, L'innovazione nell'impresa ricettiva	B	Diritto e tecn. Amm.va	2h per quattro discipline
La filiera agroalimentare – le abitudini alimentari	B	Diritto e tecn. Amm.va	2h per quattro discipline
Business Plan – Pianificazione Strategica	B	Diritto e tecn. Amm.va	2h per quattro discipline
Studio di funzione	B	Matematica	2h per quattro discipline
Funzione costo, ricavo, utile	B	Matematica	2h per quattro discipline

Per la documentazione completa si rimanda agli allegati testi delle prove e relativa griglia di valutazione.

Simulazione del colloquio		
Argomento	Discipline coinvolte	Tempi
I programmi presentati dai docenti del Consiglio di Classe	Tutte le materie d'esame, con docenti estranei al Consiglio di Classe per le materie rappresentate dai Commissari esterni	30 giugno dalle 8,00 alle 12,50

Per la valutazione si rimanda alla specifica griglia allegata.

ESPERIENZE FORMATIVE / DI RICERCA / DI PROGETTO			
ALLIEVO/A	STAGES/TIROCINI/ESPERIENZE	CREDITI FORMATIVI VALIDATI	ARGOMENTO / ESPERIENZA DI RICERCA O DI PROGETTO da proporre al colloquio
Baldi Simone Luca	Stage ausiliario in attività di routine-Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore	SI'	La isla del rum
Beluffi Alessandro	Stage ausiliario in attività di routine-Agropolis coop soc onlus 12/6/14 8 ore Stage ausiliario in attività di routine-Agropolis coop soc onlus 16/6/15 10 ore Stage ausiliario in attività di routine-Istituto Beltrami 4/6/15 3 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore	SI'	Intorno alla scuola
Brero Matteo	-Alunno proveniente da altro Istituto		Psicologia e alimentazione
Cogrossi Natalia	Stage guida/supporto/rinforzo nell'espletamento di un'attività complessa 7-8/11/2015 22 ore Stage presso Lions Club Pizzighettone 16/1/14-19/1/14 21 ore Formazione sulla sicurezza 25/2/13 4 ore	SI'	Innovazione e regresso
Covelli Alessandro	Stage ausiliario in attività di routine-Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Stage ausiliario in attività di routine-Agropolis coop soc onlus 12/6/14 8 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore	SI'	Massa & Carrara
Donzelli Matteo	Stage presso "Strada del gusto" (BIT) guida/supporto/rinforzo nell'espletamento di un'attività complessa 12/2/16 10 ore Stage presso "Festa del Pipen" ausiliario in attività di routine	SI'	Venite a me, voi tutti... e io vi ristorerò

	<p>22-23-24-31/1/16 25 ore Stage presso azienda "Cloetta" srl Dal 23 al 27/11/15 20 ore Stage "Strada del gusto" ausiliario in attività di routine 3-4/10/15 9.30 ore Stage presso "Agropolis coop soc onlus" 11/6/15 10 ore Stage "Festa del Pipen" come guida/supporto/rinforzo nell'espletamento di un'attività complessa 28/2/15 48 ore Stage ausiliario in attività di routine-Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Stage presso Lions Club Pizzighettone 16/1/14-19/1/14 21 ore Stage presso "Centro studi europeo" 7/11/15 4 ore Stage presso "Rotary" 20-21-22/6/14 23 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore</p>		
Franchi Erika	<p>Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore</p>	SI'	L'albero del tesoro
Galli Ioana Alexandra	<p>Stage presso "Telethon CR" 16/4/16 4 ore Stage presso azienda "Cloetta" srl Dal 23 al 27/11/15 20 ore Stage ausiliario in attività di routine-Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore</p>	SI'	L'alimentazione contadina nei primi del '900
Giampietro Alessia	<p>Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore</p>	SI'	Benessere alimentare
Goi Tatiana	<p>Stage ausiliario in attività di routine-Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore</p>	SI'	La dieta nell'adolescenza
Margariti Alessia	<p>Stage presso azienda "Cloetta" srl Dal 23 al 27/11/15 20 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore</p>	SI'	Il cioccolato.....dalla produzione alla vendita
Marinelli Salvatore	<p>Stage presso "camera di Commercio CR" 10/4/14 5 ore Stage presso "Slow food CR" 20/11/13 4.30 ore Stage ausiliario in attività di routine-Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Stage presso "Rotary" 20-21-22/6/14 23 ore Stage ausiliario in attività di routine-Agropolis coop soc onlus 12/6/14 8 ore</p>	SI'	Un grande sapore ha sempre la meglio sui dissapori: grandi o piccoli che siano

	Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore		
Mindru Mihail	Stage presso “Festa del Pipen” ausiliario in attività di routine 22-23-24-31/1/16 30 ore Stage presso “Telethon CR” 16/4/16 4 ore Stage presso scuola media “Campi” 4/9/15 Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore Stage presso “Strada del gusto” 3-4/10/15 9.30 ore Stage “Festa del Pipen” come guida/supporto/rinforzo nell’espletamento di un’attività complessa 28/2/15 48 ore Stage presso Istituto Beltrami CR 4/6/15 3 ore Stage presso Comune di Piadina 11/9/14 5.30 ore Stage presso “Rotary” 20-21-22/6/14 23 ore Stage presso scuola “Trento Trieste” CR 5/9/14 Stage presso “Festa del Pipen” Torricella del Pizzo 18-19/1/16 12 ore Stage ausiliario in attività di routine- Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore	SI’	
Moccia Francesco	Stage presso “Legatoria Venturini” 19/12/15 2,5 ore Stage presso “Consorzio Tutela Salame CR IGP” 19-20/11/13 6 ore Stage presso “Questura di CR” 29/9/15 5 ore Stage presso “Agropolis coop soc onlus” 11/6/15 10 ore Stage presso “Breve” 23/7/15 7 ore Stage presso “Istituto Beltrami” 4/6/15 3 ore Stage presso azienda “Cloetta” srl Dal 23 al 27/11/15 20 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore	SI’	La regina delle pizze
Parmigiani Luca	Tirocinio presso IPIALL Stradivari 19/12/13 9,45 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore Stage presso Proloco Pizzighettone 15-16-17-18/1/15 10 ore Stage presso Cascina Vallate Ponte 23/6/13 4.30 ore Stages presso Lions Club Pzzighettone	SI’	Progresso o regresso?

	1-17-18-19/1/14 16 ore		
Peveroni Lisa	Stage ausiliario in attività di routine- Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Tirocinio presso “Mura di Pizzighettone” 7-8/11/15 14 ore Stage “Proloco Pizzighettone” 15-16- 17-18/1/15 10 ore Stage presso Cascina Vallate Ponte 23/6/13 4.30 ore Stages presso Lions Club Pzzighettone 1-17-18-19/1/14 28 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore	SI'	Ristorazione alimentare
Pola Matteo	Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore	SI'	Vitium
Realini Andrea	Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore Tirocinio presso “Camera di commercio CR” 10/4/14 5 ore Tirocinio presso IPIALL Stradivari 19/12/13 9,45 ore Stage ausiliario in attività di routine- Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Tirocinio presso “Slow food CR” 20/11/13 4.30 ore Stage presso “Consorzio Tutela Salame CR IGP” 16-17-21-23- 24/11/13 15 ore	SI'	Il consumo di alcolici (aspetti negativi)
Rossini Enrico	Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore	SI'	Bar: luogo sociale ed incontro
Ruffini Giorgia	Tirocinio presso “Strada del gusto” 12/2/16 10 ore Stage presso “Legatoria Venturini” 19/12/15 2.5 ore Stage presso azienda “Cloetta” srl Dal 23 al 27/11/15 20 ore Tirocinio presso “Strada del gusto” 3- 4/10/15 9.30 ore Tirocinio presso “Centro studi europei” 7/11/15 4 ore Tirocinio presso “Questura di CR” 29/9/15 5 ore Tirocinio presso IPIALL Stradivari 19/12/13 9,45 ore Stage ausiliario in attività di routine- Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Stage presso “Consorzio Tutela Salame CR IGP” 19-20/11/13 6 ore Tirocinio presso “Rotary CR” 20-21- 22/6/14 23 ore Formazione sulla sicurezza	SI'	La rivoluzione del pasto

	5/4/14 4 ore		
Scaramuccia Elisa	Tirocinio presso IPIALL Stradivari 19/12/13 9,45 ore Stage ausiliario in attività di routine- Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Stage presso “Consorzio Tutela Salame CR IGP” 19-20/11/13 6 ore Tirocinio presso “Rotary CR” 20-21- 22/6/14 23 ore Stage ausiliario in attività di routine- Agropolis coop soc onlus 12/6/14 8 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore	SI'	L'avvenire è la porta, il passato ne è la chiave
Sheshi Ramazan	Tirocinio presso “Questura di CR” 29/9/15 5 ore Stage presso azienda “Cloetta” srl Dal 23 al 27/11/15 20 ore Tirocinio presso “Breve” 23/7/15 7 ore Stage ausiliario in attività di routine- Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Stage ausiliario in attività di routine- Agropolis coop soc onlus 11/6/14 10 ore Tirocinio presso “Istituto Beltrami CR” 4/6/15 3 ore Tirocinio presso “Rotary CR” 20-21- 22/6/14 23 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore	SI'	Antico, sono ubriaco dalla voce
Sorrentino Federica	Formazione breve presso “Telethon CR” 16/4/16 4 ore Stage ausiliario in attività di routine- Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore Tirocinio presso “Camera di commercio CR” 10/4/14 5 ore Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore	SI'	L'oro della penisola
Tacchinardi Filippo	Tirocinio presso “Proloco Pizzighettone” 15-16-17-18/1/15 10 ore Tirocinio presso “Cooperativa LAE” 12/12/14 6 ore Stage presso “agropolis copp soc onlus” 12/6/14 8 ore Stage ausiliario in attività di routine- Vigili del Fuoco 4/12/13 8.30 ore	SI'	I legumi: la carne dei poveri
Togninelli Erika	Stage ausiliario in attività di routine- Vigili del Fuoco 4/12/13 7 ore	SI'	“Sogna come se dovessi vivere per sempre...vivi

	Formazione sulla sicurezza 5/4/14 4 ore Tirocinio presso “Camera di commercio CR” 10/4/14 5 ore Tirocinio presso “Festa del Pipen” Torricella 28/2/15 48 ore		come se dovessi morire oggi” di James Dean
Zagoner Andrea Antonio M.	Tirocinio presso “Comune di Piadena” Proloco Piadina 11/9/14 5.30 ore Tirocinio presso “Trento Trieste” 15/9/14	SI’	Siamo quelli che... vogliono (Propaganda e pubblicità)

Componenti del Consiglio di classe

Cognome	Nome	Disciplina	Firma
Ardigò	Elena Maria Donata	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Ferraresi	Danae	Tedesco	
Ruscelli	Massimiliano	Lab. Serv. Cucina	
Gusberti	Paola	Inglese	
Gaboardi	Federica	Matematica	
Quattrini	Maura	Italiano	
Quattrini	Maura	Storia	
Mangano	Lucrezia	Francese	
Rovelli	Giovanna	Diritto e tec.amm.va	
Romano	Antonio	Lab. Serv. Bar	
Taino	Pierpaolo	Scienze motorie e sportive	
Colnaghi	Raffaele	Religione	
Pecchini	Anna	Sostegno	

Il Coordinatore

Il Segretario

.....

.....

I Rappresentanti degli studenti

.....

.....

Cremona, 16 maggio 2016

Il Dirigente Scolastico

.....

ALLEGATI

- Testi e griglie di valutazione delle diverse prove
- Documentazione relativa alle attività di Alternanza Scuola Lavoro
- Esercitazioni di prove effettuate in preparazione dell'esame

**P000 - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE**

PROVA DI ITALIANO

(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Italo Svevo, *Prefazione*, da *La coscienza di Zeno*, 1923

Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati inaspettati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorarii che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2. Analisi del testo

2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?

2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?

2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?

2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?

2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: "novella" (r. 1), "autobiografia" (r. 4), "memorie" (r. 9).

2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

PRIMA PROVA

CANDIDATO _____ CLASSE _____ CREMONA

INDICATORI	DESCRIPTORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
PADRONANZA LINGUISTICA	PROPRIETÀ	<input type="radio"/> Corretta e scorrevole <input type="radio"/> Abbastanza corretta <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Scorretta	4 3 2 1
	<input type="radio"/> Ortografica <input type="radio"/> Morfosintattica <input type="radio"/> Lessicale		
COMPRESIONE DELL'ARGOMENTO O DEL TESTO CONOSCENZA DEI CONTENUTI	<input type="radio"/> Pertinenza alla traccia <input type="radio"/> Conoscenze specifiche <input type="radio"/> Ampiezza	<input type="radio"/> Soddisfacente <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Scarsa <input type="radio"/> Insufficiente	4 3 2 1
	<input type="radio"/> Chiarezza <input type="radio"/> Coerenza <input type="radio"/> Organicità <input type="radio"/> Capacità argomentativa	<input type="radio"/> Soddisfacente <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Discontinua <input type="radio"/> Insufficiente	4 3 2 1
PERSONALIZZAZIONE E APPORTI CULTURALI PLURIDISCIPLINARI	<input type="radio"/> Capacità critica <input type="radio"/> Originalità <input type="radio"/> Capacità di coordinare conoscenze pluridisciplinari	<input type="radio"/> Soddisfacente <input type="radio"/> Sufficiente <input type="radio"/> Insufficiente	3 2 1

PUNTEGGIO TOTALE _____/15

Simulazione di seconda prova: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE 5Ab

Nome Cognome Data 18/01/2016

ALLERGIE-INTOLLERANZE ALIMENTARI

Il candidato, dopo aver definito in modo esaustivo analogie e differenze tra i due termini sopra citati, descriva:

I sintomi e le complicità delle allergie

I vari tipi di intolleranze alimentari

Le caratteristiche dell'intolleranza al lattosio, il favismo, la fenilchetonuria e la celiachia

Illustri l'importanza della formazione del personale addetto alla ristorazione collettiva, al fine di evitare i rischi connessi alle allergie e intolleranze alimentari.

Durata della prova: 4 ore

Non è permessa l'uscita del candidato prima delle tre ore dall'inizio della prova.

Candidato

VALUTAZIONE
SECONDA PROVA

Commissione

Classe

PRIMA PARTE			
CONOSCENZA conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	20	
	Adeguate e pertinenti	15	
	Parzialmente adeguata	10	
	Frammentaria	5	
	Nulla	0	
COMPETENZA Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	15	
	Qualche difficoltà nella sintesi	10	
	Difficoltà di sintesi e/o non aderenza alla traccia	5	
CORRETTEZZA FORMALE	Corretta o complessivamente corretta	15	
	Errori non gravi	10	
	Errori gravi	-5	
		TOTALE	

SECONDA PARTE *						
			Q 1	Q 2	Q 3	Q 4
CONOSCENZA Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	13				
	Adeguate e pertinenti	10				
	Parzialmente adeguata	7				
	Frammentaria	4				
	Nulla	1				
COMPETENZA Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	6				
	Qualche difficoltà nella sintesi	4				
	Difficoltà di sintesi e/o non aderenza alla traccia	2				
CORRETTEZZA FORMALE	Corretta o complessivamente corretta	6				
	Errori non gravi	4				
	Errori gravi	2				
PUNTEGGIO	PRIMA PARTE	Q 1	Q 2	Q 3	Q 4	TOTALE
MAX	50	25	25	25	25	100

PROPOSTA
VOTO/ 15

VOTO/ 15

I COMMISSARI

PUNTI	<15	15-19	20-29	30-39	40-49	50-59
VOTO	0	1-2	3-4	5-6	7-8	9
PUNTI	60-69	70-79	80-89	90-100		
VOTO	10	11-12	13-14	15		

IL PRESIDENTE

Crema,

TERZA PROVA – CLASSE 5 A sala - TEDESCO

1) WAS IST EIN BIERGARTEN?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2) DAS DEUTSCHE BIER (BIERSORTEN, BIERVERKOSTUNG)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3) DAS SACHERTORTEREZEPT

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

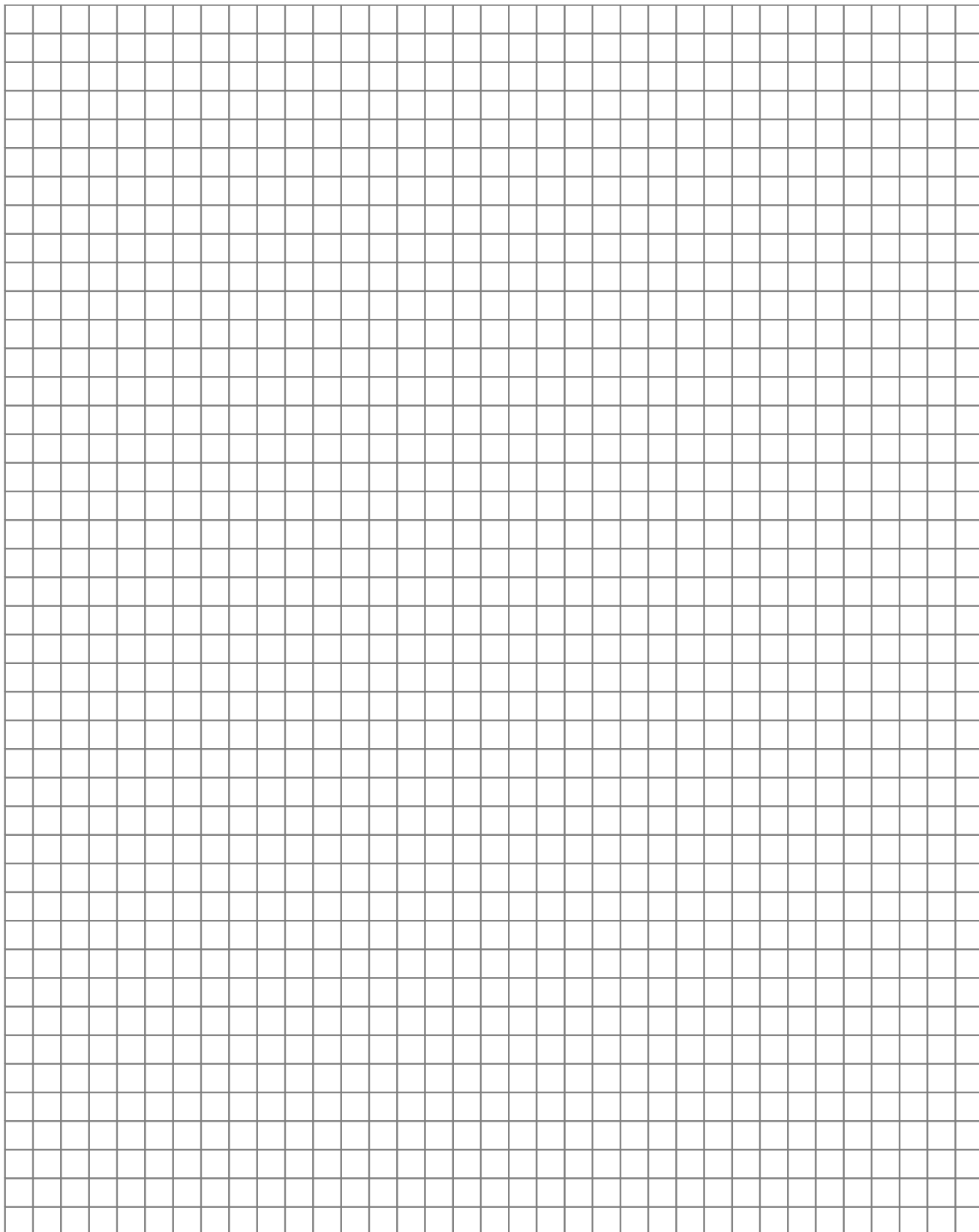
.....

.....

.....

Simulazione terza prova di matematica

Sia $p(q) = 1000 - 2q$ il prezzo unitario di un bene, e $C(q) = 50 + 40q$ il costo totale. Qual è la quantità q da produrre per avere il massimo profitto? Il prezzo unitario proposto in quale regime agisce? Perché? Rappresenta graficamente la funzione profitto.

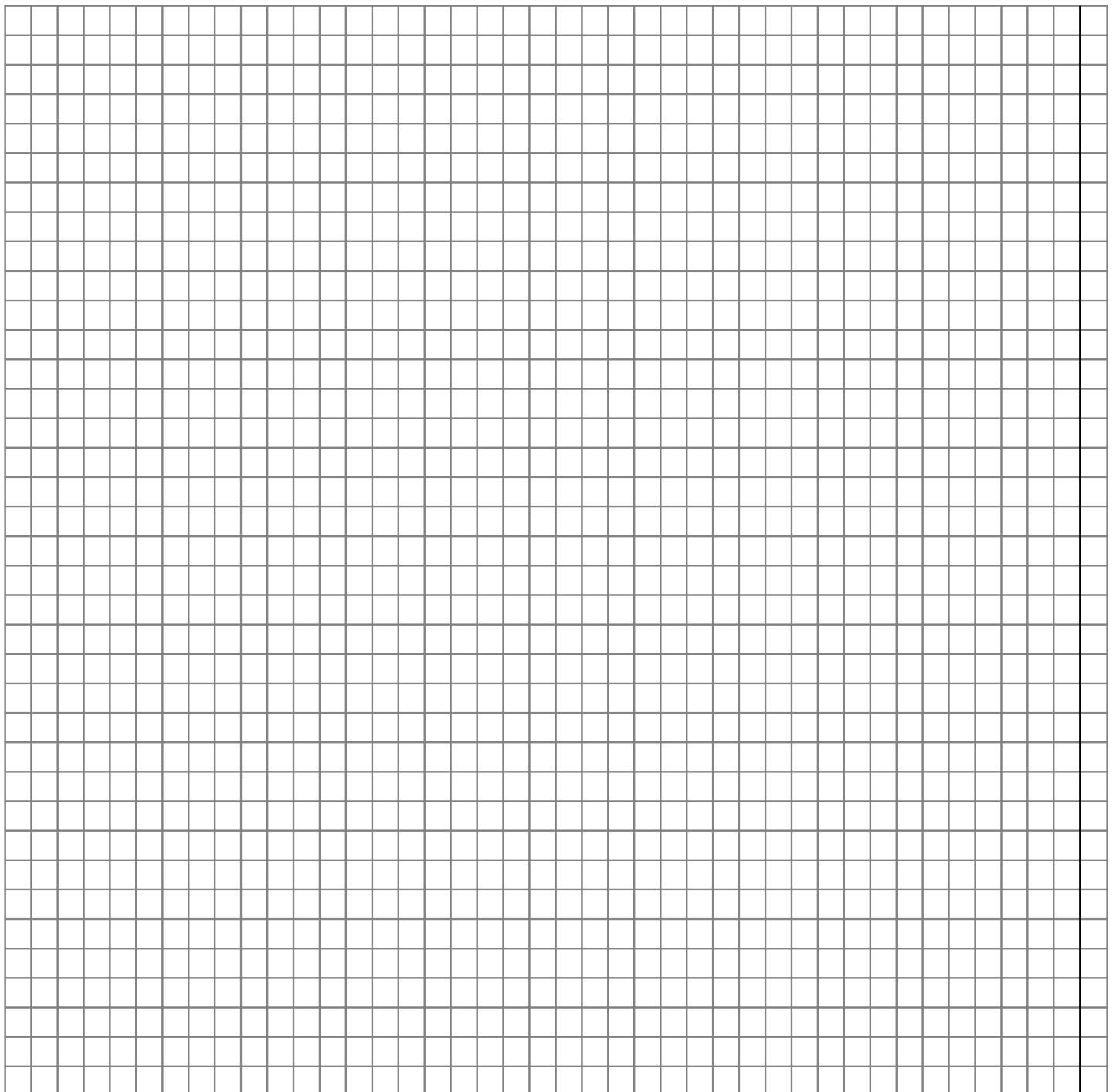


Terza prova - Matematica

Un'azienda, per la produzione di un articolo, sostiene un costo totale $C(x) = 0.05q^2 + 52q + 980$, dove q rappresenta la quantità prodotta. Determina:

- a) la funzione che esprime il costo marginale: $C_{ma} =$ _____
- b) la funzione che esprime il costo medio: $C_M =$ _____
- c) la quantità per realizzare il minimo costo medio:
- d) il minimo costo medio è : _____

Grafici:



Laboratorio Sala e Vendita - Terza Prova Scritta

Nome.....

Cognome.....

Data.....

Classe.....

Il metodo classico, inventato da *Don Pierre Pèrignon* per lo champagne, consiste essenzialmente in una rifermentazione lenta in bottiglia e in una maturazione piuttosto lunga sui lieviti.

Spiega in dieci righe **la produzione del vino base** elemento fondamentale nella produzione dello champagne.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Nell'abbinamento cibo-vino, in Italia sono utilizzate principalmente tre tecniche: per concordanza, per contrasto e per tradizione.

Spiega in dieci righe la tecnica di abbinamento per tradizione, in riferimento però a quello che hanno stabilito gli esperti francesi in merito alla suddetta tecnica .

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Le fasi del servizio del vino. Il sommelier, o un altro componente della brigata di sala, prima di servire il vino, deve predisporre il tavolo di servizio con tutto il necessario, composto da: un piattino con il cavatappi, un frangino pulito e il bicchiere da degustazione.

Spiega in dieci righe il servizio dei vini bianchi.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Laboratorio Sala e Vendita - Simulazione Terza prova

Nome.....

Cognome.....

Data.....

Classe.....

Nelle imprese di servizi il ruolo del cliente è centrale, egli potrebbe essere considerato come il vero “datore di lavoro” dei dipendenti dell’azienda.

Infatti senza il consumatore, il servizio stesso non potrebbe essere erogato.

Il cliente di servizi è definito **prosumer**, descrivere il significato ed il concetto.

Nelle imprese alberghiere l’organigramma è uno schema che può assumere diverse forme. Esse vede al vertice il Direttore Generale, a capo di alcuni manager con mansioni ben precise i quali, a loro volta hanno altre figure professionali subordinate.

Elenca in dieci righe le principali competenze del Food & Beverage Manager

Il menu, come viene elaborato oggi come in passato è lo strumento con il quale si può conquistare il cliente. In che modo il target del locale determina la composizione del menu?

Laboratorio Sala e Vendita
Terza Prova Scritta

Nome.....
Data.....

Cognome.....
Classe.....

Quali metodi di vinificazione sono usati e in cosa si differenziano?

Spiega in dieci righe

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Nell'outside banqueting. Quali elementi risultano fondamentali in occasione del primo incontro con un potenziale cliente per l'organizzazione di un servizio di banqueting?

Spiega in dieci righe.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Inerente al menu: in che modo il personale a disposizione influenza la scelta dei piatti da proporre?

Spiga in dieci righe.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI MATURITA A/S 2015/16
DISCIPLINA: DTA delle strutture ricettive

Cognome e Nome..... classe.....

1) Il candidato illustri gli effetti dell'innovazione a livello di sistema economico Macro e Micro.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2) Il candidato definisca il marketing, indichi le fasi di tale attività nella sua evoluzione e i vantaggi che derivano da un'attenta attività di marketing.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3) Il candidato illustri del Marketing Mix la politica di promozione .

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Buon lavoro

NAME

SURNAME

DATE

SIMULAZIONE TERZA PROVA INGLESE

Describe the rules to follow when compiling a menu

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Choose a specialized form of catering and write a passage about it

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Write a passage about home delivery

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Candidato: Classe 5 Ab

THE THREE “Ts” OF SERVICE

The reasons why people decide to try a new restaurant are many and varied, but the reasons why people decide to come back is only one: they liked what they found there. Every customer is different and has different needs: some do not have much time, some want to enjoy their dinner calmly. Some want a four-course meal, others prefer just a variety of appetisers. Others are rigidly stuck to a diet. Similarly, each restaurant has its own style. But the standard of service certainly is one of elements customers and therefore happy staff and management. Service can be analysed considering three different aspects: technique, timing and teamwork.

TECHNIQUE

Customers request and expect the same type of high level service every time they come. The professional server cares about the needs of the guest, and therefore is able to read the table to control the place of the meal, to suggest additional items, to direct the client to certain foods or special dishes. Here is an example of opening dialogue:

Waiter: May I bring you our cocktail list, sir?
Guest: No, thank you. I think we’ll only have wine, even if we aren’t sure about what we are going to eat, yet.
Waiter: Perfect, sir. May I suggest, then, a glass of Champagne while you decide?
Guest: Yes, that sounds good!

In the example above the waiter has followed the choice of the customer and in the meantime has guided him towards a decision that will make him happy and make a nice sale for the restaurant. The professional server is capable of understanding the signs of the customers. If a guest tastes the food and then pushes the plate away, or he/she picks at their food or taps with a nearly empty glass, they are sending signals that they are in need of something. Reading these signs and acting upon them make the dining experience memorable for the customer. Finally, remember that people have a “zone of privacy”, an area in which only intimate friends and relatives can enter. If a stranger – a waiter – intrudes into this private space, the person will become uncomfortable. The size of this area varies from culture to culture, from one situation to another. When talking to a customer, do not repeat stock phrases like: “Is everything alright?” It would be better give specific details: “The bread is prepared early every morning by our baker”. These are openings that not only provide the guest with information, but also give him/her something to talk about later.

Comprehension check. Answer the following questions.

- When do people decide to return to a restaurant they have already been?
.....
- What is one of the elements that make customers decide to return to the same restaurant?
.....
- What are the aspects to consider when analysing service?

-
- What does a customer expect when he/she goes back to a restaurant?

-
- Why is the restaurant of the example in the mini-dialogue happy about the waiter's suggestion?

-
- How can a professional server understand the feelings of the customer?

-
- Once the professional server has read the signs of the customer, what must he do?

-
- What may happen if the waiter intrudes into the private space of the client?
-

LABORATORIO DI CUCINA - SIMULAZIONE TERZA PROVA

Candidato:

Data :

(max. 10 righe per ogni quesito)

1. Che tipo di servizio è il coffee-break?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Parla dello studio di fattibilità.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Cosa si intende per vendita?

.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
SIMULAZIONE TERZA PROVA CLASSE 5 Ab
DISCIPLINA: DTA delle strutture ricettive

Cognome e Nome..... data.....

1. Il candidato , dopo aver definito la filiera agroalimentare, illustri la filiera lunga e le sue caratteristiche. (PAG 111)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Il candidato spieghi il significato di prodotti a KM 0, ne illustri i diversi vantaggi.(PAG122)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Il candidato illustri gli elementi cui sono legate le abitudini alimentari di un Paese e si soffermi sugli elementi caratterizzanti il nuovo millenio.(PAG130/135)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Buon lavoro

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA

Alunno..... Classe 5°

Discipline: Diritto-economia, matematica, francese, inglese,.....

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO /15
Conoscenza dei contenuti	Buona/ottima	6
	Discreta	5
	Sufficiente	4
	Scarsa	3
	Insufficiente	2
	Gravemente insufficiente	1
Conoscenza ed uso del linguaggio specifico della disciplina	Buona/ottima	5
	Discreta	4
	Sufficiente	3
	Insufficiente	2
	Gravemente insufficiente	1
Rielaborazione autonoma dei contenuti	Discreta/buona	4
	Sufficiente	3
	Insufficiente	2
	Gravemente insufficiente	1
PUNTEGGIO TOTALE		_____ / 15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

CANDIDATO..... Classe 5Ab

INDICATORI	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO/OTTIMO	TOTALE
Chiarezza espositiva nella sintetica presentazione dell'argomento scelto durante il tempo assegnato	1-5	6	7-8	
Solidità delle conoscenze acquisite	1-4	5	6-8	
Capacità argomentative e di elaborazione personale	1-3	4	5-6	
Padronanza della lingua e chiarezza espositiva	1-4	5	6-8	

Voto proposto.....

Punteggio assegnato.....

UNANIMITA'/MAGGIORANZA

FIRME COMMISSARI

FIRMA PRESIDENTE

.....

VALUTAZIONE PERCORSO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ANNO SCOLASTICO 2013/2014 CLASSE 3AB

Cognome	Nome	Ente/Azienda dove si è realizzata l'esperienza di alternanza	Totale ore	Valutazione Tutor aziendale	Valutazione Consiglio di classe	Valutazione complessiva
				Eccellente (10) - Ottimo (9) - Buono (8) – Soddisfacente (7) – Sufficiente (6) – Non sufficiente (5)		
Baldi	Simone IIIAB	Ristorante la Golena	91	8		
Beluffi	Alessandro IIIab	Ristorante pizzeria il Vesuvio	72	7		
Cogrossi	Natalia IIIAB	Trattoria Leon d'oro	84	8		
Covelli	Alessandro IIIab	Bar pasticceria Dondeo	60	8		
Donzelli	Matteo IIIAB	Ristorante La Clochette	84	7		
Franchi	Erika IIIAB	Ristorante La Bicocca	54	7		
Galli	Ioana IIIAB	Ristorante Il Chitantolo	73	7		
Giampietro	Alessia IIIAB	Ristorante Nuovo Infinito	72	7		
Goi	Tatiana IIIAB	Trattoria Al Bocconcino	79	9		
Margariti	Alessia IIIAB	Rimini Taverna della luna Rimini	80	8		
Marinelli	Salvatore IIIAB	Ristorante La Bersagliera	84	8		
Mindru	Mihail IIIAB	Bar Caffè L'Angolo	86	8		
Moccia	Francesco IIIAB	Ristorante la Cappa Rimini	100	9		
Parmigiani	Luca IIIAB	Bar Caffè Italiano	96	7		
Peveroni	Lisa IIIAB	Bar del centro	96	8		
Pola	Matteo IIIAB	Bar Italiano	90	8		
Realini	Andrea IIIAB	Bar Chiave di Bacco	80	8		
Rossini	Enrico IIIAB	Ristorante Il Melograno	96	8		
Ruffini	Giorgia IIIAB	Bar Sport	70	8		
Scaramuccia	Elisa IIIAB	Ristorante Locanda Folceri	93	7		
Sheshi	Ramazan IIIAB	Ristorante Dordoni	79	8		
Sorrentino	Federica IIIAB	Ristorante Degli Archi	60	8		
Tacchinardi	Filippo IIIAB	Ristorante Dordoni	70	6		
Togninelli	Erika IIIAB	Ristorante Lido	90	8		
Zagoner	Andrea IIIAB	Sospeso				

VALUTAZIONE PERCORSO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO ANNO SCOLASTICO 2014/2015 CLASSE 4AB

Cognome	Nome	Ente/Azienda dove si è realizzata l'esperienza di alternanza	Totale ore	Valutazione tutor aziendale	Valutazione e Consiglio di Classe	
Baldi	Simone IV AB	Ristorante La Golena (cr)	90	9	9	
Beluffi	Alessandro IVAB	Rimini hotel la Coccinella	101	9	7	
Brero	Mattia IVAB	Caffè in Piazza (cr)	174	8	-	
Cogrossi	Natalia IVAB					
Covelli	Alessandro IVAB	Sospeso fino a giugno				
Donzelli	Matteo IVAB	Hotel Campagnola lago di Garda	82	9	9	
Franchi	Erika IVAB	Ristorante la Bicocca (cr)	74	7	8	
Galli	Ioana IVAB	Ristorante Il Chitantolo castelvetro	70	7	8	
Giampietro	Alessia IVAB	Ristorante l'Infinito castelvetro	72	7	8	
Goi	Tatiani IVAB	Ristorante la Maddalena (cr)	80	7	8	
Margariti	Alessia IVAB	Taverna degli Artisti Rimini	106	8	10	
Marinelli	Salvatore IVAB	Rimini hotel Villa Lalla	100	10	10	
Mindru	Mihail IVAB	Bar la Cremeria (cr)	95	10	10	
Moccia	Francesco IVAB	Bar Mivida (cr)	100	9	8	
Parmigiani	Luca IVAB	Bar Caffè Italiano Lodi	96	7	7	
Peveroni	Lisa IVAB	Sospesa fino a giugno				
Pola	Matteo IVAB	Bar italiano (cr)	90	8	8	
Realini	Andrea IVAB	Rimini la cappa	100	8	8	
Rossini	Enrico IVAB	Ristorante la Quercia (cr)	76	8	8	
Ruffini	Giorgia IVAB	Rimini la taverna degli artisti	101	7	10	
Scaramuccia	Elisa IVAB	Bar caffè viennese (cr)	106	8	10	
Sheshi	Ramazan IVAB	Brescia Riviera del Garda hotel Campagnola	83	10	10	
Sorrentino	Federica IVAB	Hotel Villa Lalla Rimini	100	10	10	
Tacchinardi	Filippo IVAB	Trattoria Pane e Salame (cr)	60	6		
Togninelli	Erika IVAB	Ristorante La Loggia del Grano Mantova	92	9	9	
Zagoner	Andrea IVAB	Osteria del 700	88	8	8	

Coordinatore di classe Il Referente "Alternanza".....

Cremona,
...../...../.....
.....
II

Docenti Consiglio di classe.....